Fazer uma impressão decente TL 5755
para → Documento

"For our part as Territorians, we will continue to nurture and promote the partnership." He said the Territory Government had worked hard on promoting a sense of "normalisation" in East Timor, a troubling situation that has at times strained ties between Australia and Indonesia.

(Note: No one has yet discovered what Mr Stone meant by "promoting a sence of normalisation in East Timor").

Topic 388 Timorese recipes
kahn reg.easttimor 2:28 am Jan 28, 1996

Here is a set of East Timorese cooking recipes, in response to an earlier request on the conference. They are all in Portuguese.
Bruno

TUQUIR - Prato de cabrito a moda de Timor

. Metade de um cabrito
. As miudezas do cabrito
. Tamarindo - 100 grs.
. Sangue do cabrito - 2 dl.
. Gengibre - 50 grs.
. Dut morin (cha de principe) - 1 pe com a raiz
. Ruku (mangericao) - 5 folhas
. Cebola - 1 grande
. Alho - 1 cabeca
. Sal - ao gosto
. Piri-piri - ao gosto
. Oleo de cozinha - 1 colher de sopa

Numa tigela dissolve-se o tamarindo em 2 dl. de agua morna para obter o molho. Separa-se o caroco do molho.
Esmaga-se o gengibre com o cutelo na tabua de cortar carne, assim como os alhos.
A cebola e cortada normalmente.
Ata-se o dut morin juntamente com as folhas de mangericao.
A carne e cortada como sendo para guizar.
Num tacho junta-se a carne com os temperos todos, mistura-se muito bem e por ultimo o sangue e o oleo. Depois de tudo bem misturado leva-se a cozer em lume brando cerca de 1 hora. Vai-seexendo de vez em quando para a carne nao se pegar no fundo do tacho.
Este prato e acompanhado com arroz branco ou arroz de coco.

CATUPA - Arroz de coco

. 1 kg. de arroz
. 1 l. de leite de coc
. 3 graos de pimenta
. hortela picada ao gosto (cerca de 6 folhas)
. 1 cebola media picada
. Sal q.b.

Lava-se o arroz e tempera-se com o sal, pimeta em o, hortela e cebola.
Em seguida junta-se o leite de coco e leva ao lume ao cozer. Deixa-se ferver cerca de 2', baixa-se o lume ate cozer o arroz.
O arroz tem que ficar bem cozido e solto.

MODO BEM (agua e sal) - sopa de carne

. Carne (parte que tem mais osso)
. Legumes (pode ser: repolho, nabica, couve portuguesa ou grelos de couve e aipo)
. 1 cebola pequena

. Gengibre esmagado - ao gosto
. Sal - ao gosto
. Molho de tamarindo - 1 dl.
. Agua para cozer a carne (depende da porcao da carne)

Coze-se muito bem a carne (pode cozer na panela de pressao). Depois de cozida dessosa-se.
Se for necessario, junta-se mais [?] e deixa-se ferver. De seguida, junta-se a hortalica, o aipo, a gengibre e a cebola e deixa ferver ate cozer as hortalicas. Depois da hortalica cozida e que se tempera com o sal e o tamarindo. Deixa-se ferver cerca de 5 minutos e esta pronto a servir.
Este caldo pode-se comer no lugar de sopa ou entao serve-se a meia-noite, porque nas festas em Timor e costume servir um caldinho a meia-noite.

SASSATE (Espetada de carne com molho especial)

Para obter 1/2 l. de molho e necessario:
. 100 gr. de tamarindo
. 50 gr. de amendoim moido
. 1 cebola media picada
. 4 dentes de alho picado
. Sal q.b.
. Piri-piri q.b.
. 3 folhas de hortela
. 1 colher de oleo de cozinha ou banha
. 4 colheres de sopa de molho de soja
. 1 colher de cha de farinha de mandioca
. 5 colheres de sopa de acucar amarelo

Dissolve-se o tamarindo em 2 dl. de agua morna. Separa-se o molho dos carocos.
Numa tigela mistura-se o molho do tamarindo, o molho de soja, o acucar e a colher de farinha de mandioca. Num tacho aquece-se o oleo:
1) Aloura-se a cebola, a seguir o alho e depois o amendoim moido. Em seguida junta-se ao refogado, o molho do tamarindo ja preparado com os outros temperos.
Vai-se mexendo sempre ate obter um molho mais ou menos espesso.
Este molho e adocicado.
2) A carne pode ser de cabrito, vaca ou porco. E mais saboroso com carne de cabrito.
A carne e cortada em cubos com cerca de 1,5 cm. com 1 cm. de espessura.
Enfie os pedacos da carne em espetos de ferro e asse-os nas brasas voltando-os sucessivamente. Depois de assados regue-os com molho especial e servia-os nos proprios espetos em que assaram.

MANU LALAR (Frango grelhado)

. 1 frango limpo e aberto
. 3 dentes de alho
. Sal q.b.
. 2 colheres de sopa de molho de soja
. Sumo de 1 limao
. Piri-piri ao gosto

Pise num almofariz os alhos com sal e junte depois o molho de soja e o sumo de limao. Com esta mistura esfregue o frango e deixe tomar o gosto cerca de meia hora.
O frango e grelhado num fogareiro em brasas muito lentamente.
Vai-se pincelando com o resto do tempero a medida que o frango asse.
O frango pode ser servido com arroz de coco e hortalica refogada (pode ser qualquer tipo de hortalica).

MODO FILA (Hortalica refogada)

Pode-se fazer com qualquer tipo de hortalica (grelos, de nabo, grelos de couve, nabica, espinafres, etc.)

. 1 kg. de grelos de nabo

. 2 colheres de sopa de oleo
. 2 dentes de alho
. Sal q.b.

Arranja-se a hortalica, lava-se e deixa-se escorrer muito bem.
Num tacho aquece-se o oleo e aloura-se os alhos esmagados. De seguida, poe-se a hortalica e depois o sal. Mexe bem e tapa-se o tacho durante 5 minutos. Assim que a hortalica estiver cozida retira-se do lume e serve-se.

ICAN MIDAR SIN (Peixe com molho agri-doce)

. 6 postas de peixe (corvina ou goraz)
. 2 pimentos verdes
. 3 cenouras medias
. 1 tomate maduro
. 1 cebola
. 3 dentes de alho
. 2 colheres de vinagre
. 2 colheres de molho de soja
. 1,5 dl. de agua morna
. oleo para fritar o peixe
. 1 colher de cha de acucar
. Sal q.b.

Lave as postas do peixe e deixe-as repousar com sal durante 30 mn.
Enxugue-as frite-as em oleo bem quente.
Os pimentos, a cenoura e o tomate sao cortados em tiras, cerca de 1 cm. de largura.
Numa tigela, mistura-se o vinagre, molho de soja, agua e acucar que se junta em ultimo lugar. Num tacho, aloura-se cebola e os alhos.
De seguida, junta-se a cenoura. Por cima desse refogado coloca-se o peixe e por cima do peixe o pimento e rega-se com o molho previamente preparado. Deixa-se terver durante 5 mn.. Assim que a cenoura estiver cozida, o peeixe esta pronto a servir.
Serve-se com arroz branco.

ICAN SABOCO (Peixe embrulhado em folhas de bananeira)

. 1 peixe (pargo mulato)
. 3 dentes de alho
. 1 cebola grande
. 250 gr. bilinbi (nao havendo bilinbi, serve o tamarindo)
. 50 grs. gengibre esmagado
. Ruku (Mangericao) - 1 raminho
. Sal q.b.
. Piri-piri q.b.
. 5 folhas de bananeira e fio para atar. Uma das folhas de bananeira tem que ser muito tenra.

Bilinbi e um fruto verde muito acido. O bilinbi e cortado en 4 partes.

O alho e a cebola sao cortados normalmente.
O peixe depois de amanhado, coloca-se na folha de bananeira alternando com os temperos (esta folha e a mais tenra). Dobra-se esta folha.
Repete-se o mesmo com as outras folhas, ate que o peixe e os temperos fiquem bem embrulhados. No fim ata-se com fios.
De seguida, coloca-se o embrulho numa frigideira de barro e leva-se a cozer em brasas. Deve-se virar de vez em quando para se cozer dum lado e do outro.
O peixe esta pronto a servir quando as tres primeiras folhas ficarem queimadas. Desembrulhe e serve numa travessa acompanhado de arroz branco.

Nao havendo folhas de bananeira pode-se fazer num tacho com o fundo forrado de folhas de couve.

BOEK SINGA (Petisco de camarao)

. 1 kg. de camarao
. 50 gr. de tamarindo
. 5 dentes de alho
. 1 cebola media
. 2 colheres de sopa de banha
. sal q.b.
. piri-piri ao gosto
. 2 dl. de agua morna para dissolver o tamarindo

Lave os cmaroes e retire-lhes as patas e os bigodes. Dissolve-se o tamarindo na agua morna e separa-se o caroco do molho.
Num tacho aquece-se a banha e refoga-se a cebola e os alhos ja picados.
Deita-se os camaroes no refogado e por fim o molho do tamarindo, sal e o piri-piri. Deixa-se cozer os camaroes nesse refogado durante 10 mn. em lume brando. Assim que o molho estiver bem apurado retire do lume e serve-se quentinhos acompanhado de tua mutim (vinho de palmeira). Nao havendo tua mutin acompanha-se com um bom vinho branco bem fresquinho.

ETO BASI (Arroz doce com leite de coco)

. 1/2 kg. de arroz polo
. 1 1/2 [l.?] de leite de coco
. 400 gr. de acucar amarelo (jagra)
. 1 pau de canela para dar cheiro

Abra o arroz em agua a ferver durante 5 mn., escorra-a detie o arroz no leite coco previamente fervida. Deixe ferver 5 mn., acrescende o acucar e o pau de canela e mantenha a fervura ate o arroz ficar bem cozido. Vase num tabuleiro e depois de frio corte em quadratos ou em tamanhos ao gosto e sirva em forminhas de papel.

Caril de peixa seco

. 2 peixes secos (grandes)
. 1 colher de sopa de acafrao
. 2 colheres de sopa de oleo de cozinha
. 50 grs. de tamarindo
. 2 malaguetas vermelhas
. 1 colher de vinagre
. 1 cabeca de alho
. 2 cebolas pequenas
. 25 gr. de coentro moido
. 25 gr. de cominho moido
. pimenta moido q.b.
. 1 litro de leite de coco
. 1 tomate maduro para o refogado
. 1 colher de cha de farinha de arroz
. sal q.b.

Amanhe os peixes e corte em postas como sendo para fritar.
Num almofariz pise as malaguetes juntamente com os alhos, 1 cebola, pimenta, coentro, o cominho, farina de arroz, e mistura-se muito bem com o vinagre e um bocado do leite de coco. Numa cacarola dissolva o tamarondo com o resto do leite de coco.
Num tacho aquece-se o oleo e refoga-se a outra cebola picada, o tomate e depois o tempero previamente pisado. Deita-se nesse refogado o peixe e deixa-se estar a tomar o gosto do tempero durante 5 minutos mais ou menos. Passado esse tempo junta-se-lhe o leite de coco com o tamarindo e vai-se cozendo em lume brando durante 20 minutos. Convem mexer de vez em quando para nao deixar coelhar o molho. Suando o molho ja estiver expesso prova-se esta bom de sal. Serve-se quente acompanhado de arroz branco.

Este prato pode-se fazer com peixe fresco. So que o peixe tem que ser frito antes. Pode-se fazer tambem com camarao grande ou carne de galinha.

Topic 389 **Indonesian damage control in Canada**
web:etantor reg.easttimor 11:11 pm Jan 26, 1996

Press release, Jan. 26, 1996

Embassy of Indonesia, Ottawa, Canada

Comment: A transparent attempt at damage control after some strong reports in the Canadian media. Grammatical mistakes as per original. The number of troops present is beside the point, which is harassment of a refugee's family. Has anyone heard of this "traditional custom"? Or the supposed exodus of Timorese from Portugal?

Ambassador visited East Timor

During his required presence in Indonesia for the visit of the Prime Minister of Canada, H.E. Benjamin Parwoto, Ambassador of Indonesia to Canada, had travelled to East Timor to see for himself the current development of that Indonesia's youngest province. He had the opportunity to have discussions with Vice Governor Johanes Haribowo, members of the Provincial House of Representatives Antonio Freitas Paradas and Manuel Carrascalao, some prominent figures including Bishop Carlos Belo, as well as encountering students and ordinary people in Dili, the capital of East Timor. Contrary to some hearsays in Canada, the Ambassador found that the situation and condition in Dili are normal, quiet and peaceful, while the people are free to talk and do not show any fears.

The meeting between an Indonesian representative, with the people having relatives abroad is a normal social event, for one of his tasks is to oversee the welfare of his fellow citizens in the country in which he is accredited. So is the meeting between Ambassador Parwoto with the mother of Isabel Galhos, Mrs. Teresa Galhos, who is an elementary school teacher in Vilaverde, West Dili. Therefore (illegible) a meeting to the Galhos family in which the place, time and persons attending had to be decided in Mrs. Galhos' own terms. The meeting with Mrs. Teresa Galhos and her son and an uncle of Isabel Galhos was conducted in a friendly atmosphere and even attended by her neighbours. Consequently, the iniquitous allegation that his arrival was flanked by some truckloads of soldiers as reported by Canadian newspapers is preposterous. Never did the Ambassador pose threats against Mrs. Galhos nor did he ask her to advise Isabel Galhos to "shut up" during their conversation. As a matter of fact, in concurrence with traditional custom to respect the host, the Ambassador asked about the condition of her family, and her expectations of her daughter's future who lives in Canada. It was Mrs. Teresa Galhos, not the Ambassador, (illegible) wish that her daughter will return home soon and requested the Ambassador to advise Isabel about this desire, upon his arrival in Ottawa.

In the context of the above-mentioned conversation and the situation in East Timor which is safe and pacified, while many Timorese who stay in Portugal plan to return to East Timor, Isabel Galhos' fear that she might be killed if she returns home is ill-founded.

As an Indonesian envoy to Canada, it is his rights and responsibility that Ambassador Parwoto showed thoughtfulness to a mother who was concerned about her daughter's well-being in the country that he is accredited to. Therefore, Isabel Galho's allegations as reported by several media in Canada, that Ambassador Parwoto threatened and harassed her family due to the kinship between Mrs. Teresa Galhos and her daughter who happens to be in Canada, is absolutely absurd and un-founded.

Topic 390 **6 guerrillers captured**
marizac reg.easttimor 11:22 pm Jan 26, 1996

translated, edited

Jakarta, Jan 25 (Lusa) - The Indonesian army captured Wednesday six Timorese guerrillers in Bobonaro, announced today the Antara news agency, citing ET's military commander, colonel Simbolon. According to the same source, the captured group belonged to the Fretilin, and was headed by Inacio Naroman. The other five men were identified only as Bonifacio, Florindo, Leobaldo, and Carlito. The six were unarmed and fell into an ambush set up by the Indonesian